



Hausgemachte Spezialitäten mit Herkunftsgarantie

METZGEREI · PARTYSERVICE · HEISSE THEKE



Landmetzgerei Wirth
Wolfgang Wirth
Hochsträßweg 1
88179 Oberreute
Telefon 08387/ 490
Telefax 08387/ 85 88
Email: info@landmetzgerei-wirth.de

Öffnungszeiten:

Mo/Di 8.30 - 18.00 Uhr
Mi 8.30 - 12.30 Uhr
Do/Fr 7.30 - 18.00 Uhr
Sa 7.00 - 12.30 Uhr

Wir kochen ab einer Bestellung für 25 Personen.

Anlieferungspauschale:

bis 5 km = 30 Euro
ab 5 km = 50 Euro
ab 10 km – 25 km = 75 Euro



Hausgemachte Spezialitäten mit Herkunftsgarantie

METZGEREI · PARTYSERVICE · HEISSE THEKE

Feine Schlemmereien für Party und Feste

Damit Ihr Fest zum
kulinarischen Erlebnis wird!

Stöbern Sie durch unsere Speisekarte und
lassen Sie sich inspirieren.
Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet.

Wir kochen ab einer Bestellung für 25 Personen.

Lecker wird's auf alle Fälle.

Gute Appetit und viel Spaß und Freude beim Feiern und Genießen!
Ihr Metzgermeister

Wolfgang Wirth
mit Team

Änderungen vorbehalten, mit dieser Ausgabe (Mai 2026) verlieren vorige Ausgaben ihre Gültigkeit!



Die deftigen Partybraten

Spießbraten vom Schweinehals, gefüllt mit Wammerl und Zwiebeln	2,30 €/100g
Farmerbraten vom Schweinehals, gefüllt mit Schinken, Käse, Salami, Champignons und Röstzwiebeln	2,30 €/100g
Krustenbraten von der Schweineschulter	2,20 €/100g
Schweinebraten vom Schweinehals	2,30 €/100g

Feinschmeckerbraten

Schweinerücken, gefüllt nach „Jäger-Art“ mit Bratwurstbrät, Pfifferlingen, Zwiebeln, Wammerl und Petersilie	2,60 €/100g
Schlemmerrollbraten vom Schweinerücken, gefüllt	2,60 €/100g
Kalbsbraten vom Allgäuer Milchkalb in Rahmsauce	3,00 €/100g

gute Hausmannskost

Rinderrouladen gefüllt nach Hausfrauen Art	3,00 €/100g
Rinderbraten vom Allgäuer Jungrind	2,90 €/100g
Rindsgulasch , deftig gebraten	2,90 €/100g
Paniertes Schweineschnitzel	2,60 €/100g
Cordon-Bleu , paniert/gefüllt mit Schinken und Käse	2,85 €/100g

Geschnetzeltes vom Schwein oder Pute

- Budapest Art mit Röstzwiebeln und Paprika	
- Schlemmerpfännchen mit Lauch und Champignons	
- Rouladenpfanne mit Paprika, Gurken und gerauchtem Schinken	
- Pfannengyros mit Paprika, Zwiebeln, dazu hausgemachtes Tsatsiki	
- Rahmgeschnetzeltes mit Champignons	
- Deftige Schaschlikpfanne mit Wammerl, Paprika, Gurken und Zwiebeln	
- Chinesische Fleischpfanne mit Pilzen, Sojakeimlingen, Bambussprossen, Karotten und Paprika	2,50 €/100g

Viva Italia

hausgemachte Lasagne mit Bechamelsauce, auch vegetarisch	1,95 €/100g
---	-------------

leichte Kost

Putenbraten gefüllt mit Gemüse, Pfifferlingen oder Spinat	2,80 €/100g
Hähnchenkeule, gegrillt	4,20 €/St
Hähnchen, gegrillt	5,50 €/St

Beilagen

sahniges Kartoffelgratin	1,80 €/100g
hausgemachter Kartoffelsalat mit / ohne Mayonnaise	1,45 €/100g
hausgemachte Allgäuer Knöpfe (Spätzle)	1,55 €/100g
hausgemachte Semmel- oder Kartoffelknödel	1,70 €/100g
Spinatknödel mit Käse	1,70 €/100g
verschiedene Gemüse der Saison (nach Absprache)	1,60 €/100g
frisches Blau- und Sauerkraut	1,40 €/100g
Soße	9,50 €/Liter

Allgäuer Spezialitäten

Allgäuer Krautkrapfen	1,80 €/100g
Kässpätzle mit viel Bergkäse und abgeschmelzten Zwiebeln	1,90 €/100g

Salate

gemischte Salate	
verschiedene Blattsalate mit Dressing	
Feinkostsalate	

Vom Fleisch benötigen Sie ca. 250-300g pro Person, dazu Beilagen ca. 250-300g im Durchschnitt pro Person.

Bei Salaten sollten Sie mit 200-250g pro Person rechnen.

Denken Sie frühzeitig an das benötigte Geschirr!

Sie planen ein Fest mit kaltem Buffet?

Wir bieten Ihnen meisterlichen Service von der Vorbereitung, Zusammenstellung bis hin zur Lieferung kleiner und großer Buffets!